**UMOWA**

zawarta w Trzebiechowie w dniu …….. 2022r. pomiędzy:

**Gminą Trzebiechów, ul. Sulechowska 2, 66-132 Trzebiechów**

NIP 927-14-53-830 REGON 970-770-741

Tel (068) 351 41 31 Fax (068) 351 41 22

zwaną dalej **Zamawiającym**

reprezentowaną przez:

Wójta Gminy Trzebiechów p. Izabellę Staszak przy kontrasygnacie skarbnika Gminy Trzebiechów p. Ewę Kulik a

……………………………………………………………………………………………… zwanym dalej **Wykonawcą** reprezentowanym przez:

…………………………………………………………………………………………………………..

W wyniku postępowania przeprowadzonego na podstawie Zarządzenia Nr 120.7.2021 Wójta Gminy Trzebiechów z dnia 27 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej nie przekraczających kwoty 130.000,00 zł, między Zamawiającym a Wykonawcą została zawarta umowa następującej treści:

#  § 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi cateringowej dla Gminnego Żłobka w Trzebiechowie znajdującego się przy ul. Sportowej 10 w Trzebiechowie w skład, której wchodzi przygotowanie i dostarczanie posiłków dla 18 dzieci uczęszczających do Gminnego Żłobka w Trzebiechowie, w okresie 12 miesięcy. Przez posiłek należy rozumieć I i II śniadanie, dwudaniowy obiad, oraz podwieczorek.

1. Usługa będzie realizowana w ramach Poddziałania 6.4 Powrót na rynek pracy osób sprawujących opiekę nad dziećmi w wieku do lat 3 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego – Lubuskie 2020
2. Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

#  § 2 Zobowiązania stron umowy

# 1.Wykonawca usługi zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków dla dzieci uczęszczających do Gminnego Żłobka w Trzebiechowie w dniach roboczych od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 8:30 oraz w godz. 11:00 do 11:30, 5 razy w tygodniu ( w dni robocze).

 2. Liczba posiłków będzie zależała od frekwencji dzieci w Żłobku. Zamawiający codziennie do godziny **9:00** telefonicznie będzie aktualizował liczbę zamawianych posiłków.

# 3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem spełniającym (spełniającym wymogi niezbędne do przewozu żywności i norm określonych standardami HACCP), w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury oraz jakości potraw

4. Śniadania I i II Wykonawca będzie dostarczał w godzinach od 8:00 do 8:30 oraz obiad z podwieczorkiem w godz. 11:00 do 11:30 5 razy w tygodniu ( w dni robocze) zgodnie z planem pracy Żłobka.

5. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu projekt jadłospisu zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy na kolejne dwa tygodnie, który po zaakceptowaniu przez Zamawiającego będzie podstawą do przygotowywania zamówionych posiłków. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy Zamawiający będzie informował Wykonawcę o wyborze zestawu posiłków z jadłospisu na dany tydzień najpóźniej do piątku, tygodnia poprzedzającego realizację zamówienia.

6. Wykonawca będzie przechowywał próbki dostarczonych posiłków z każdego dnia, dla potrzeb Sanepidu. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.).

8. Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonej liczby posiłków.

9. Wykonawca zapewni w cenie oferty możliwość przygotowania diet zgodnie z wytycznymi lekarza i rodziców, w tym m.in. diety bezglutenowej, diety bezmlecznej, diety bezcukrowej.

10. Wykonawca zapewni przygotowanie odrębnych jadłospisów dla dzieci objętych dietą.

11. Wykonawca zapewni przygotowanie wykazu składników potraw, w tym wyszczególnienie alergenów, dla wszystkich jadłospisów.

12. W przypadku awarii, innych nie przewidzianych zdarzeń lub stwierdzenia nieprawidłowości w dostarczonym posiłku (konsystencja, zapach, świeżość) Wykonawca zapewni dostarczenie posiłku zastępczego do 1,5 godziny o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

13. Wykonawca przedstawi kserokopię aktualnego zezwolenia Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu na każde żądanie Zleceniodawcy.

14. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.

15. Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.

16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami bezpieczeństwa,oraz zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku **18 tygodnia do 3 lat**.

17. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia

18. Wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie)

19. Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,

20. Posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,

21. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,

Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

**Śniadanie I i II śniadanie:**

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku,
zacierka na mleku.

 płatki różnego rodzaju :kukurydziane owsiane, jęczmienne itp

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska, pieczywo tostowe.
Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna,
rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).

Pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka.

Parówka, jajecznica ze szczypiorkiem.

Dżem, miód.

Napoje: herbata, owocowa, kakao, kawa zbożowa.

Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia.

Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa

Owoce: jabłko, banan, gruszka, kaki, kiwi, pomarańcza

**Obiad**:

zupa i II danie:

ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna).

Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.

Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki
z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem, pierogi.

Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek.

Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku
surówka, kompot.

**Podwieczorek:**

Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).

Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,

Chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biszkoptowe.

Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.

Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55520000

#

# § 3 Termin realizacji umowy

Umowa będzie obowiązywać przez okres 6 miesięcy tj. od 1 lipca do 31 grudnia 2022r.

# § 4 Wynagrodzenie Wykonawcy i sposób zapłaty

1. Strony ustalają wysokość wynagrodzenia wykonawcy na kwotę ………………. brutto (słownie: ………………………… ). Opis ceny usługi zawiera załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Zaoferowana przez Wykonawcę cena może ulec zmianie tylko na skutek zmiany przepisów o podatku od towarów i usług. W takim przypadku Wykonawca przedłoży Zamawiającemu stosowne zestawienia, wskazujące podstawę do wprowadzenia wspomnianych zmian do umowy.
3. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w ust. 2, zmianie może ulec wartość wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1. Ostateczna wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie uzależniona od stawki podatku od towarów i usług, obowiązującej w dacie powstania obowiązku podatkowego w czasie trwania umowy.
4. Strony ustalają termin płatności za zrealizowanie usługi co miesiąc na 14 dni od daty prawidłowo dostarczonej faktury/rachunku do Wykonawcy.
5. Faktura, o której mowa w ust. 4 zawierć będzie informacje o liczbie dostarczonych posiłków
 z wyszczególnieniem ilości wydanych śniadań, obiadów oraz podwieczorków.
6. Cena zawiera wszystkie koszty z kompleksowo wykonaniem przedmiotu zamówienia.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich. Należności Wykonawcy będą regulowane przez Zamawiającego przelewem na wskazane przez Wykonawcę konto bankowe.
8. Za nieterminowe uregulowanie należności przez Zamawiającego Wykonawca może naliczyć odsetki za zwłokę na zasadach i w wysokości określonej w ustawie z dnia 8 marca 2013 r. o transakcjach handlowych (Dz. U. z 2016, poz. 684).

#  § 5 Kary umowne

1. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z przyczyn od niego zależnych Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 pkt 1.
2. W przypadku przekroczenia terminów dostawy posiłków wskazanych przez Zmawaniającego w § 2 ust. 1 i 4 niniejszej umowy przekroczeniu czasu dostawy powyżej 60 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,2 % wartości okresolonej § 4 pkt.1 (łączna wartość przedmiotu umowy)
3. Za inne niż wskazane w § 2 ust. 1 i 4 nienależyte wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną w wysokosci 1% iloczynu wynagrodzenia wskazanego § 4 pkt 1. x 18 dzieci x liczba dni roboczych w całym okresie wskazanym w § 3 jako okres świadczenia usługi odrębnie za każde naruszenie postanowień umowy.
4. Zamawiający może dochodzić na ogólnych zasadach odszkodowań przewyższających przewidziane kary umowne.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia naliczonych kar umownych z wystawionych przez Wykonawcę faktur.
6. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego zwolnić się z obowiązku wykonania przedmiotu umowy przez zapłatę kary umownej

#  § 6 Zmiany umowy

1. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej za zgoda obydwu Stron pod rygorem nieważności.
2. Umowa może być zmieniona w następujących przypadkach:
3. Zmianą spowodowana siłą wyższą uniemożliwiającą wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z zapytaniem ofertowym
4. Zmianą obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT)
5. Zmianą unormowań prawnych powszechnie obowiązujących, które będą miały wpływ na realizację przedmiotu umowy

# § 7 Odstąpienie od umowy

1. Każdej ze Stron przysługuje prawo rozwiązania umowy, z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i zawiera uzasadnienie.

# § 8 Postanowienia końcowe

1. Zapytanie ofertowe wraz z formularzem cen jednostkowych oraz zawartymi w nim zaświadczeniami stanowią integralną cześć niniejszej umowy.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.
3. W przypadku zmiany adresu, strony umowy są zobowiązane do pisemnego poinformowania o tym drugiej strony, pod rygorem uznania za prawidłowo doręczone przesyłki wysłane pod pierwotny adres.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

…………………………… ……………………………

Zamawiający Wykonawca